

Antipasti · Starters

- ☛ POLENTINE FRITTE CON FEGATINI TOSCANI
E CAVOLO NERO⁷ 12
Fried polenta with Tuscan livers and black cabbage
- TARTARE DI MANZO BATTUTA AL COLTELLO,
OVOO CROCCANTE, PECORINO DI PIENZA,
SCAGLIE DI TARTUFO E MAYO AI FRUTTI ROSSI¹⁻³⁻¹² 17
*Knife-beaten beef tartare, crunchy egg, Pienza pecorino
cheese, truffle flakes and red fruit mayo*
- ☛ RIBOLLITA TOSCANA RIVISITATA 11
Ribollita Toscana special
- ☛ POLPETTINE DI UITELLO RIPIENE DI CAVOLO RAPA,
UVETTA E PINOLI TOSTATI¹⁻³⁻⁷⁻¹² 13
*Veal meatballs stuffed with kohlrabi, raisins
and toasted pine nuts*
- I NOSTRI COCCOLI CRUDO E SQUACQUERONE¹⁻⁷⁻¹² 12
Our coccoli with raw ham and squacquerone fresh cheese
- TAGLIERE GRAN SELEZIONE (per 2 persone)¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² 26
Cold cuts Selection (for 2 people)
- SELEZIONE DI SALUMI¹² 15
Cured meat selection
- SELEZIONE DI FORMAGGI⁷⁻⁸⁻¹² 13
Cheese selection

Primi · First courses

PICI AL RAGÙ DI CINGHIALE¹⁻³⁻⁹⁻¹² 13
Pici with wild boar ragout

TORTELLI MUGELLANI AL RAGÙ DI CONIGLIO¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 16
Mugello tortelli with rabbit ragout

🍷 TAGLIOLINI AL TARTUFO¹⁻³⁻⁷ 18
Tagliolini fresh pasta with truffles

🍷 RISOTTO CON ZUCCA, CREMA DI FUNGHI,
CASTAGNE E NOCCIOLE TOSTATE⁷⁻⁸⁻¹² 14
*Risotto with pumpkin, mushroom cream,
chestnuts and toasted hazelnuts*

MACCHERONI AL SUGO DI PEPOSO¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² 13
Macaroni with peposo meat ragout

🍷 SPAGHETTONE ALLA CARBONARA CON TARTUFO¹⁻³⁻⁷ 14
'Carbonara' spaghetti with truffles

LA VERA

BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO

Florentine T-bone steak

65€/kg

BISTECCA NELLA COSTOLA

Florentine Ribe steak

55€/kg

Hamburger

HAMBURGER DI CHIANINA, CIPOLLA CARAMELLATA,
PECORINO, POMODORO E PANCETTA CROCCANTE⁷ 14
*Chianina burger, caramelized onion, pecorino cheese,
tomato and crispy bacon*

HAMBURGER DI SCOTTONA,
ZUCCA STUFATA E PROVOLA⁷ 14
Scottona burger, stewed pumpkin and provola cheese

Griglia · Grill

④ FILETTO ALLA GRIGLIA CON CAPONATA DI VERDURE 21
Grilled tenderloin with vegetable caponata

④ FILETTO AI TRE PEPI⁷⁻¹² 19
Tenderloin with 3 peppers

④ GRIGLIATA MISTA DI CARNE (per 2 persone) 47
Mixe grilled meat (for 2 people)

④ TOMINO GRIGLIATO CON VERDURE DI STAGIONE⁷ 12
Grilled tomino cheese with seasonal vegetables

Secondi · Mains

- ④ TAGLIATA DI MANZO CON INSALATINA DI CAMPO
E SCAGLIE DI GRANA STAGIONATO 16 MESI⁷ 24
Sliced beef with salad and 16-month aged parmesan flakes
- ④ PEPOSO ALL'IMPRUNETINA⁷⁻⁹⁻¹² 15
Traditional peposo all'impruneta (beef muscle meat)
- ④ AGNELLO SCOTTADITO CON PATATA IN TECCIA¹² 19
Grilled lamb chop with baked potatoes
- ④ GALLETTO AL MATTONE, BURRO AROMATIZZATO
E CAVOLO RAPA SALTATO⁷ 15
Rooster, flavored butter and sautéed kohlrabi
- ④ MILLEFOGLIE DI VERDURE DI STAGIONE
CON CREMA DI CAPRINO⁷ 12
Millefeuille of seasonal vegetables with cream of goat cheese

Contorni · Side dishes

- ④ ④ PATATE AL FORNO 6 ④ ④ VERDURE SALTATE 5
Baked Potatoes *Sauteed vegetables*
- ④ INSALATA MISTA 5
Mixed salad

Bevande · Drinks

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE IN BOTTIGLIA 0.75L 2.5€
Water still / sparkling in a bottle 0.75L

ACQUA NATURALIZZATA IN BOTTIGLIA 0.75L 1.5€
Filtred water in bottle 0.75L

ACQUA TONICA BOTTIGLIETTA 0.18L 2€
Tonic water 0.75L

GINGER BEER 3€

COCA-COLA IN BOTTIGLIA 0.33L 3€
Coke in bottle 0.33L

FANTA IN BOTTIGLIA 0.33L 3€
Orange soda in bottle 0.33L

THE FREDDO AL LIMONE / PESCA IN LATTINA 0.33L 2.5€
Cold tea lemon / peach 0.33L

SUCCO DI FRUTTA 0.20L
ACE, PERA, ARANCIA, ALBICOCCA, POMPELMO, PESCA 3€

Fruit juices ace, pear, orange, apricot, grapefruit, peach

MIRTILLO, ANANAS 4€
Fruit juices bluebarry, pineapple

Birre alla spina · Draft beers

BIRRIFICIO RHENANIA - GERMANIA - AMBRATA 0.33L 6€

BIRRIFICIO KROMBACHER - GERMANIA - CHIARA 0.33L 5€